

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ WYKAZ ASORTYMENTU

Dostawa mięsa, produktów mięsnych, drobiu i wędlin do stołówki Zespołu Szkół Ekologicznych, przy ul. Francuska 25a w Zielonej Górze.

1. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia zawiera **załącznik nr 4 do SWZ** - Projektowane postanowienia umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostaną wprowadzone do treści tej umowy.
2. Zamawiający przewiduje zastosowanie prawa opcji **do 30%**, poprzez zwiększenie dostaw minimalnej ilości towaru opisanego w **załączniku nr 1** do SWZ, w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Wykonawca dostarczać będzie towar sukcesywnie (partiami), wg złożonego zapotrzebowania - do magazynu zamawiającego, znajdującego się w **Zespole Szkół Ekologicznych, przy Francuskiej 25a w Zielonej Górze**. Odbioru towaru dokonają upoważnieni pracownicy zamawiającego, potwierdzając zgodność dostawy pod względem ilościowym i jakościowym na dokumencie odbioru (np. protokole odbioru towaru, lub WZ wykonawcy).
4. Dostawy winny być realizowane zgodnie ze złożonym zamówieniem i w terminie nie dłuższym niż **12 godzin dla mięsa świeżego oraz 12-24 godzin dla innego towaru**, licząc od godziny złożenia zamówienia, lub w terminie i godzinach uzgodnionych przez strony umowy.
5. Zamówienia będą składane telefonicznie lub drogą elektroniczną.
6. Wykonawca będzie realizował dostawy w dni robocze (**codziennie**), od poniedziałku do piątku, w godzinach od 7:00 do 8:00 lub w godzinach ustalonych przez strony umowy.
7. Zamawiający nie wyraża zgody na dzielenie zamówionej dostawy na części.
8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia zamówionej partii towaru własnym transportem i na własny koszt do magazynu zamawiającego.
9. Środki transportowe, którymi będą realizowane dostawy muszą zapewniać warunki przewożenia i przechowywania wymagane dla towaru objętego przedmiotem zamówienia oraz muszą posiadać decyzję właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, stwierdzającą spełnienie warunków sanitarno-higienicznych do przewozu towarów objętych przedmiotem zamówienia.
10. Warunki transportu zamówionego towaru będą odpowiadały zasadom Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP).
11. Zamówiony towar musi być dostarczony do zamawiającego o wysokiej jakości tj. I-go gatunku, w hermetycznych i nienaruszonych opakowaniach z widocznym terminem przydatności, nie krótszym niż **2/3 okresu przydatności** do spożycia przewidzianego dla danego towaru, pozbawiony zanieczyszczeń fizycznych, mechanicznych, chemicznych, i innych.
12. Opakowania winny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powinny zawierać na opakowaniu co najmniej: nazwę i adres producenta lub dystrybutora; nazwę towaru; klasę jakości; datę produkcji lub termin przydatności do spożycia; ilości sztuk w opakowaniu; wagę oraz warunki przechowywania.
13. **Podstawą nie przyjęcia towaru mogą być:** obce posmaki; nieprzyjemny zapach świadczący o nieświeżości; oślizłość; nalot pleśni; nietypowa barwa; składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami i ścięgnami; obecność szkodników lub ich pozostałości; uszkodzenia mechaniczne; zabrudzenia; obecność bakterii chorobotwórczych, i inne.
14. **Zawartość mięsa w wędlinach musi wynosić min. procenty określone w tabeli asortymentu.**
15. Ceny jednostkowe wyszczególnione w *Formularzu oferty* mogą:
 - a) być waloryzowane, zgodnie ze wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłaszanych w Komunikacie Prezesa GUS, nie wcześniej niż **po upływie I kwartału 2022 r.** realizacji przedmiotu umowy i nie częściej jednak niż raz na kwartał. Podstawą do wystąpienia o waloryzację przysługuje wykonawcy, jeżeli ceny towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, wzrosły w danym kwartale, w stosunku do kwartału poprzedniego **o co najmniej 2,5%**. Zamawiający dokona waloryzacji cen poszczególnych produktów o wskaźnik podany w Komunikacie Prezesa GUS, albo
 - b) zmienione w sytuacjach, kiedy ceny rynkowe drastycznie wzrastają wskutek sytuacji społeczno-gospodarczej w kraju, w stosunku do cen zaoferowanych w **Formularzu oferty**, stanowiącym **załącznik nr 2** do SWZ, jednak nie więcej niż **do 8%** wartości zaoferowanej

netto towaru, którego podwyżka dotyczy oraz nie częściej niż raz na kwartał, i nie wcześniej niż po upływie I kwartału realizacji umowy - po negocjacjach cen stron umowy;

c) mogą być obniżone, jeśli wystąpiła sytuacja odwrotna niż określona w lit. a-b).

Zmiany cen jednostkowych mogą być dokonane na **pisemny wniosek stron umowy**, w którym strony umowy zobowiązane są uzasadnić zmianę cen jednostkowych zamawianego towaru. Zmiany cen jednostkowych wymagają wprowadzenia aneksu do umowy, w przypadkach określonych w lit. a) - b) niniejszego punktu.

16. Wykonawca ma prawo każdorazowo zastosować **upust/rabat** na dostarczony towar korzystny dla zamawiającego, jeżeli wystąpią okoliczności wpływające na jego udzielenie.
17. Dokonanie odbioru przedmiotu umowy nie wpływa na możliwość skorzystania przez zamawiającego z uprawnień przysługujących mu na mocy przepisów prawa lub umowy w przypadku nienależytego wykonania umowy, a w szczególności do prawa naliczenia kar umownych, dochodzenia odszkodowań oraz odstąpienia od umowy, jeżeli fakt nienależytego wykonania umowy zostanie ujawniony po dokonaniu odbioru towaru.
18. Wykaz ilości i rodzaju towaru (asortymentu) objętego przedmiotem zamówienia:

L.p.	Nazwa towaru	Jedn. miary	Ilość minimalna	Ilość maksymalna (prawo opcji 30%)
1	2	3	4	5
1.	Boczek wędzony surowy b/ż świeży	kg	180	234
2.	Karkówka extra b/k	kg	450	585
3.	Smalec kostka bez dodatków	kg	50	65
4.	Łopátka extra mielona świeża	kg	1400	1820
5.	Schab extra b/k	kg	1000	1300
6.	Szynka-myszka b/k (kulka) extra, świeża gat. 1	kg	200	260
7.	Ligawa wieprzowa gat. 1	kg	200	260
8.	Łopátka wieprzowa świeża gat. 1	kg	200	260
9.	Wołowina z kością -Szponder	kg	30	39
10.	Kiełbasa Śląska wieprzowa, wędzona parzona, zawartość mięsa min 78%	kg	300	390
11.	Kiełbasa Belwederska, wieprzowa, wędzona parzona, zawartość mięsa min 78%	kg	300	390
12.	Kiełbasa szynkowa extra, wieprzowa, wędzona, zawartość mięsa min 78%	kg	100	182
13.	Szynka konserwowa, mięso wieprzowe z szynki, zawartość min 69%	kg	100	130
14.	Filet z indyka b/s świeży	kg	90	117
15.	Filet z kurczaka b/s świeży	kg	1200	1560

16.	Pałka z kurczaka świeża	kg	500	650
17.	Udka z kurczaka świeże	kg	100	130
18.	Porcja rosółowa korpus świeża	kg	400	520
19.	Skrzydółka z kurczaka świeże	kg	30	39
20.	Szyje z indyka świeże	kg	20	26
21.	Skrzydło z indyka świeże	kg	32	41